

okoladne kuglice sa lešnicima i kafom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g pecenih lešnika
- 480 g kakao napolitanki
- 200 g krema
- 200 g čokoladnog krema sa komadicima kafe
- 250 g crne čokolade
- 150 ml ulja

Priprema

Pecene lešnike samleti u secku, ali ne potpuno, da ostanu i krupniji komadi. Napolitanke usitniti takoe u secku. U dubljoj ciniji sjediniti samlevene sastojke, pa dodati obe vrste krema. Može se koristiti duo krem, ne mora samo tamni. Krem sa komadicima kafe kupila sam u Lidlu i izgleda ovako:

Sve sastojke u ciniji sjediniti kašikom i ostaviti nekoliko sati u frižideru. Kad se masa stegne, rukama formirati kuglice željene velicine i opet vratiti u frižider na pola sata.

okoladu i ulje zagrenati i sjediniti da smesa bude kompaktna, pa svaku kuglicu umakati i stavljati na tanjir. Opet ostaviti u frižideru da se dobro stegne.

Savet

U slučaju da ne može da se nađe krem sa komadićima kafe, predlažem da se u običan krem umeša nekoliko kašičica

prave nes kafe.